

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公 開 特 許 公 報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平11-49251

(43) 公開日 平成11年(1999) 2月23日

(51) Int.Cl.⁶

識別記号

F I

B 6 5 D 81/34
33/01

B 6 5 D 81/34
33/01

V

審査請求 未請求 請求項の数 6 O L (全 5 頁)

(21) 出願番号 特願平9-211649

(22) 出願日 平成9年(1997) 8月6日

(71) 出願人 390035079

三洋エンジニアリング株式会社

東京都江東区毛利1-21-9 三喜ビル2
F

(72) 発明者 五十嵐 秀夫

東京都江東区毛利1丁目21番9号 三喜ビ
ル2 F三洋エンジニアリング株式会社内

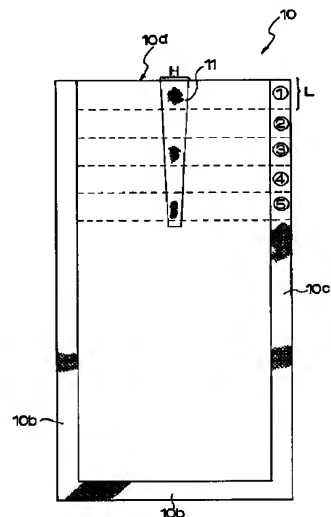
(74) 代理人 弁理士 佐々木 功 (外1名)

(54) 【発明の名称】 調理用袋

(57) 【要約】

【課題】 加熱調理に際して複数回使用する事のできる調理用袋を提供することにある。

【解決手段】 耐熱、耐圧フィルムまたはシートを一端の開口した袋体とし、この袋体の開口部内側に弁要素を帯状に印刷形成したので、食材を調理用袋に入れてシールし、調理した後、洗浄し別の食材を入れて前回より下の部分をシールして複数回使用する事ができる。



【特許請求の範囲】

【請求項1】 耐熱、耐圧フィルムまたはシートを用いて一端が開口した袋体とし、この袋体の開口部内側に弁要素を帯状に印刷形成したことを特徴とする食品の調理用袋。

【請求項2】 前記袋体は、前記開口部を開口端面に対して平行にシールする事により弁要素でリリース弁を形成することを特徴とする請求項1記載の食品の調理用袋。

【請求項3】 長方形のフィルムまたはシートを2枚重ね、その三辺を融着して形成したことを特徴とする請求項1記載の食品の調理用袋。

【請求項4】 前記弁要素は、開口端面を所定幅に渡りシールする事によりリリース弁を形成した後、シール部を切断して再度、一端が開口した袋体とし、この袋体の開口端面を所定幅に渡りシールする事によりリリース弁を形成し、順次この操作を繰り返す事で、複数回に渡りリリース弁を形成できることを特徴とする請求項1記載の食品の調理用袋。

【請求項5】 前記弁要素は、袋体の長手方向に形成されたことを特徴とする請求項1記載の食品の調理用袋。

【請求項6】 前記弁要素は、開口端側の幅が広い台形に形成されたことを特徴とする請求項1記載の食品の調理用袋。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、食材を家庭でパックしそのまま電子レンジ等で加熱調理する事のできる調理用袋に関するものである。

【0002】

【従来の技術】一般に家庭用のシーラーを使用して調理用袋内に食材を密封して、電子レンジや調理器で調理するものが存在した。また、特殊なファスナーを使用して袋の開口部を閉じ、食材を封入するものが存在した。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】ところが、従来の調理用袋では、一度食材をシールし、加熱調理に使用すると、調理用袋は、ゴミとして廃棄しなければならず、その処理が問題となっている。また、特殊なファスナーで袋体の開口部を閉じて、何回も使用できるものも存在するが、リリース弁がないので、加熱調理に使用すると内圧が上昇して破裂し、食材が飛び散ってしまうと云う欠点が存在した。

【0004】本発明の目的は、従来のこれらの問題点に鑑み、一枚の調理用袋で複数回使用する事のできる調理用袋を提供することにある。

【0005】

【課題を解決するための手段】上記目的を達成するために、耐熱、耐圧フィルムまたはシートを用いて一端が開口した袋体とし、この袋体の開口部内側に弁要素を帯状

に印刷形成したことを特徴とするものである。また、前記袋体は、前記開口部を開口端面に対して平行にシールする事により弁要素によってリリース弁を形成するものである。また、長方形のフィルムまたはシートを2枚重ね、その三辺を融着して形成したことを特徴とするものである。

【0006】前記弁要素は、開口端面を所定幅に渡りシールする事によりリリース弁を形成した後、シール部を切断して再度、一端が開口した袋体とし、この袋体の開口端面を所定幅に渡りシールする事によりリリース弁を形成し、順次この操作を繰り返す事で、複数回に渡りリリース弁を形成できることを特徴とするものである。また、前記弁要素は、袋体の長手方向に形成されたことを特徴とするものである。また、前記弁要素は、開口端側の幅が広い台形に形成されたことを特徴とするものである。

【0007】本発明に係る食品の調理用袋は、複数回使用する事ができるので、廃棄物の量を著しく低減する事ができる。

【0008】

【発明の実施の形態】以下、本発明の一実施例につき、図面を参照しつつ詳細に説明する。図1は本発明の一実施例に係る調理用袋を示す正面図、図2は本発明の一実施例に係る調理用袋の使用状態を示す正面図である。ここで、調理用袋10は、耐熱、耐圧フィルムまたはシート（PET、無延伸ナイロン、延伸PP）等を二枚重ねて、その三辺である底辺10a、両長辺10b、10cを所定幅にシールする。また、シールしない上辺は、開口部10dとする。

【0009】この調理用袋10の開口部10dの内側には、弁要素11が形成される。弁要素11は、開口部側が広く、底に向かって狭くなった台形をしており、長辺10b、10cの略中央に印刷形成されている。弁要素11によって構成されるリリース弁12の耐圧は、幅及びシール幅しにより自由に設定する事ができる。ここで、弁要素11は、人体に無害な塗布剤をプリントして形成する。塗布剤は、無色或いは着色する。調理用袋10の開口部10dを所定の幅で熱シール或いは高周波シールする事により、弁要素11の印刷された部位に所定の圧力で大気に連通するリリース弁12が形成される。

【0010】設定されたリリース弁12の耐圧は、例えば1.0Kg/cm²、2.0～4.0Kg/cm²毎に塗布剤の色彩を変える。このように構成すれば、調理者は色彩によって容易に調理材料に応じた調理用袋を選択できる。また、調理温度、保持時間により塗布剤の色を変えてもよい。

【0011】このように構成された、調理用袋10内には食材13を入れた後、開口部10dを所定幅にシールする（図2参照）。このシール加工により調理用袋10は密封される。

【0012】食材14を入れた後、リリース弁12の形成された調理用袋10を電子レンジに入れ外部から加熱する。加熱することにより食材13が調理されると共に内部の水分が気化して蒸気となり内部圧力が上昇する。調理用袋10は、所定の耐圧1.1～2.0Kg/cm²を有しており、圧力釜で調理するのと同様に調理できる。

【0013】加熱により内部圧力が上昇した際、リリース弁12が開放して、調理用袋10が破裂するのを防止する。リリース弁12が開く事により、調理用袋10内部の圧力は低下するが、外部からの加熱が続くと共にリリース弁12の流路抵抗のため、大気圧以上に維持される。つまり、リリース弁12が開いても、袋内の圧力を受ける幅がそれ以上開かないために、流路抵抗を受け、袋内が一定の圧力以下になるには、時間がかかる。

【0014】このようにして、調理用袋10の破裂は、リリース弁12の開放により防止する事ができる。

【0015】調理が終了した場合、ハサミ等で調理用袋10のシール部を切断して食材を取り出す。食材を取り出した後、内部を洗浄し、再度食材を内部に入れた後、前回より長手方向に短くなった開口部をシールする。図3は、調理用袋を三度目に密封した状態を示す説明図である。この様にして、本実施例では、リリース弁を有する調理用袋として5回使用する事ができる。また、弁要素11が、台形に形成されているので、シールによって形成されるリリース弁12は、端部のもの程耐圧が低く、調理用袋10の側腹が破けることがない。

【0016】一旦、使用した調理用袋10は、例えば食器洗い器のグラス載せ用の突出部に被せておけば、下方から熱湯や熱風が供給されて、洗浄された後、乾燥されて清潔にする事が出来る。したがって、食中毒等の心配もない。

【0017】また、調理用袋10の内部に吸水シートを入れた場合、加熱調理の際に食材13、例えばシュウマイから出る余分な水分或いは油分を吸収する事ができ、美味しく調理する事ができる。また、吸水シートを加水分してから加熱すれば、蒸気が充満して、食品の調理が圧力釜や蒸し器等を使用する事なく達成できる。

【0018】また、本発明の調理用袋は、内部に食材を入れ、開口部をシールした後、単に保存するだけでも使用する事ができる。次に使用する場合、内部に食材を入

れシールして加熱調理する事もできる。尚、本発明は、上記実施例によって限定されるものではなく、本願発明の要旨から逸脱しない範囲でその他種々の変形が可能である。

【0019】

【発明の効果】以上説明したように、本発明に係る食品の調理用袋は、耐熱、耐圧フィルムまたはシートを一端の開口した袋体とし、この袋体の開口部内側に弁要素を帯状に印刷形成し、袋体の開口部を端部から順次シールする事により、複数回リリース弁として使用できるので、調理用袋を有効利用する事ができる。また、廃棄ゴミの量を著しく低減する事ができる。また、リリース弁が袋体に形成され、調理用袋内の圧力が所定値以上に上昇した場合、弁体が開き内部蒸気を放出するので、調理用袋が破裂する事がない。

【0020】前記弁要素は、袋体の長手方向に形成され、袋体の開口部を端部から順次奥端の底に向かってシールする事により、複数回使用しても、袋体の内容積の減少を少なくする事ができる。

【0021】前記弁要素は、開口端側の幅が広い台形に形成されたので、調理用袋の先端の圧力の伝達され難い部分の弁幅が広く構成されるので、調理用袋の長辺側が破裂して開く事を未然に防止する事ができる。つまり、弁幅が広い場合、リリース弁の耐圧が低くなり、幅が狭くなるに従って、リリース弁の耐圧が高くなる。

【図面の簡単な説明】

【図1】本発明の一実施例に係る調理用袋を示す正面図である。

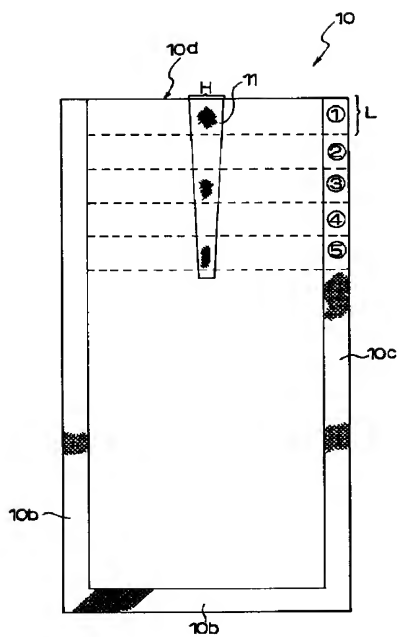
【図2】本発明の一実施例に係る調理用袋の使用状態を示す正面図である。

【図3】同調理用袋を三度目に密封した状態を示す説明図である。

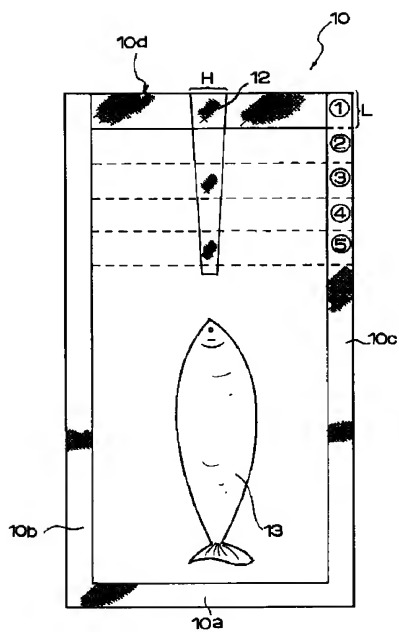
【符号の説明】

10	調理用袋
10a	底辺
10b, c	長辺
10d	開口部
11	弁要素
12	リリース弁
13	食材

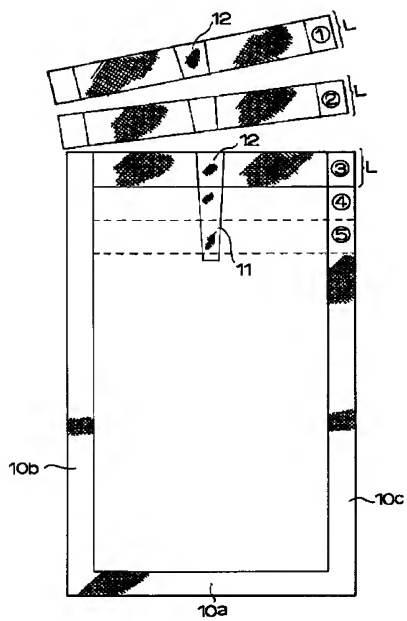
【図1】



【図2】



【図3】



DERWENT-ACC-NO: 1999-210349

DERWENT-WEEK: 199918

COPYRIGHT 2010 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Reusable cooking bag has pressure
release valve provided at opening
of main body made of heat
resistant, pressure withstanding
material

INVENTOR: IGARASHI H

PATENT-ASSIGNEE: SANYO ENG KK[SANYN]

PRIORITY-DATA: 1997JP-211649 (August 6, 1997)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE
JP 11049251 A	February 23, 1999	JA

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DESCRIPTOR	APPL-NO	APPL- DATE
JP 11049251A	N/A	1997JP- 211649	August 6, 1997

INT-CL-CURRENT:

TYPE	IPC DATE
CIPP	B65D81/34 20060101

CIPS

B65D33/01 20060101

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 11049251 A**BASIC-ABSTRACT:**

NOVELTY - The cooking bag (10) is made of heat resistant and pressure withstanding material and has an opening (10d) for placing food in bag. The opening has a pressure release valve (11) of varying size that is provided depending upon the pressure needed for cooking.

USE - The bag is used for accommodating the foodstuff while cooking it using microwave oven.

ADVANTAGE - The cooking bag is reusable, heat resistant and can withstand pressure. Release of excess pressure is reliably performed by providing valve. DESCRIPTION OF DRAWING(S) - The figure shows the front elevation of the cooking bag. (10) Cooking bag; (10d) Opening; (11) Pressure release valve.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.1/3

TITLE-TERMS: REUSE COOK BAG PRESSURE RELEASE
VALVE OPEN MAIN BODY MADE HEAT
RESISTANCE WITHSTAND MATERIAL

DERWENT-CLASS: Q32 Q34**SECONDARY-ACC-NO:****Non-CPI Secondary Accession Numbers:** 1999-155382